

CEREVISIA
 AUSTRO-VIENNENSIS
 MECHANICO-CLINICÆ
 ELVCVBATA.

QUAM

D. T. O. M. A.

DECRETO, AUTHORITY, ET CON-
 SENSU PERILLUSTRIUM, MAGNIFICORUM,
 SPECTABILUM, PRÆNOBILIUM, EXCELLENTISSIMO-
 RUM, atque CLARISSIMORUM VIRORUM &c. Perillustres, Magnifici,
 ac Consultissimi Domini Universitatis Rectoris, Prænobilis, Spectabilis, Cla-
 rissimi, ac Excellentissimi Inclytæ Facultatis Medicæ Domini Decani, Venera-
 bilis Domini Senioris, Sac. Cæsar. Regiæque Cathol. Majest. Dominorum,
 Dominorum Consiliariorum, & Archiætrorum, Professorum &c.
 adeoque totius amplissimi

D.D. MEDICORUM COLLEGII
 IN CELEBERRIMA, AC ANTIQUISSIMA
 UNIVERSITATE VIENNENSI
 IN INAUGURALEM DISSERTATIONEM
 PRO SUPREMO LICENTIÆ, AC DOCTORATUS GRADU
 CONSEQUENDO

Publicæ Doctorum Disquisitioni submittit

ADAMUS JOSEPHUS BESNECKER
 Noricus Egrensis, AA. LL. & Philosophiæ Magister,
 Saluberrimæ Medicinæ Baccalaureus formatus, approbatus,
 nec non pro Suprema Laurea Candidatus.

IN PUBLICO D.D. MEDICORUM COLLEGIO

Horis post meridiem consuetis Die 25. Mense Sept. Annò MDCCXXXII.

VIENNÆ AUSTRIÆ, Typis Andreæ Heyinger, Universitatis Typographi.

Virgini Matri,
Quæ Tenello *ei* porrexit ubera,
à Quo

Ipsa sua recepit viscera.

Vero Patri, non Genitori,
Qui omnes sacrauit *vires*,
ut securis *acie* lucretur Cererem
ad depellendam
Nati increati maciem.

denique

Linguaci post mortem,
& elingui in vita

Thaumaturgo,
Quem immanis Tyranni *vis*
sub aquis innocenter iussit *jacere*.



PROLEGOMENA.



Siris Rex apud Diodorum Siculum lib.

1. siquæ tellus plantam vitis non aleret, primus docuit ex bordeo potum fragrantem, & jucunditate Vino baud inferiorem conficere: at Austria Inferior, quàmvis & aquarum salubritate, & vini bonitate multas antecellat

Regiones, eâ tamen blandientis populi superbit luxurie, ut, quisquis peregrinas liquor terras redolet, Studiosa imitetur, artisque adminiculo ingenti sibi multitudine conficiat. Atque ut ceteros missos faciam, quatuor suprà triginta tum intrâ, tum extra Districtus Viennensis Lineas cerevisiæ excoquenda furnos dicavit: in Urbe unum Hospitalis Civici: sex in Suburbiiis: quorum alius ad S. Marcum; alius ad Div. Margaretham: alius in Leopoldina: alius in Liechtenthaal; alter in Guntendorff: alter ad Turrim Caninam conspicitur. Reliqui extra Lineas in Pagis, Oppidis, & urbeculis extructi sunt; quemvis suo nomine appellant in Simmering, Eberstorff, tres in Schwechat, Monswerth, Fischament, Lanzendorff, Zwelffaxing, Bottendorff, Schwandorff, Baden, Ortha, Schmida, Schelenhoff, Hochau, Sallenau, Thraumau, Bittermanstorff, Loyperstorff, Walterstorff, Himberg, Hieteldorff, Stadl-Enzerstorff, Horn, Throst, & Stokherau.

His omnibus in locis nobiles elaborantur liquores, & sub diversis nominibus, ac particularibus Zytboepsarum addita-

mentis modò tenuiores, modò crassiores cujuslibet ad palatum, speciali ex Privilegio Viennam advehuntur. Quinimò, quasi multiplices alii, & proprii Austriæ furni impellente Vulcano tantum desudare non possent, ut gulam omnium sufficerent explere: Wratislavia, Praga, Ratisbona, Bavaricum Filzhoffium, & quæ non Urbes in suppetias vocari consueverunt.

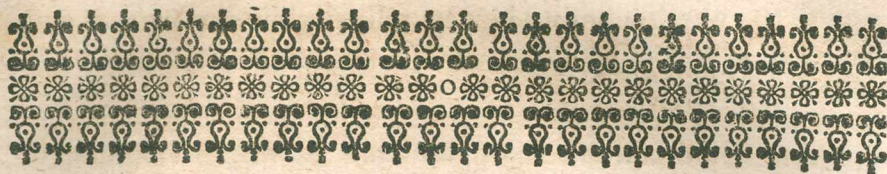
Profectò, si Principis Philosophorum Aristotelis effatum lib. de long. & brev. vit. indiscretim verum est: vitam hominis in calido & humido consistere, non habent Viennenses, quòd interitum metuant: satìs enim caloris in vini lagenis, satìs humidi in cerevisia habent; ambo hæc sunt ejusmodi:

Quæ curas abigunt, & cum spe divite manant

In venas, animòsque hominum, quæ verba ministrant:
ingens in ærumnis, & laboribus solatium! veluti

Cujusvis Medicina mali Medicina dolorum.

Verùm, quia nunquam tam bona Regionum, rerùmque indoles extitit, quam non aut intemperantia, aut avaritia, aut negligentia hominum corrumpit, par fatum Viennæ incolis advenit: sæpè effata, mucida, rancida, acida, non benè cocta, indefacata, aut male sano cum excessu cerevisia bibitur, & in præsens vitæ discrimen amatores suos conjicit: ideo Incluta Facultas Medica Viennensis, de Reipublicæ anxia salute, Mihi Inauguralis Disputationis themagratiòse esse voluit, ut pro viribus cerevisiæ ingredientia, conficiendi modum, Principia, usum denique & abusum in apricum deducam. Lubens obedio: tu Lector Benevole parce debilitati meæ, & si quid minùs pro expectatione tua dixerò, melioribùs benignè supplere non abnue; faciam, quantum potero: sint omnia in DEI Gloriam, & Proximi commodum,



CAPUT PRIMUM.

*Proponit Cerevisiæ Ingredientia , & eorum
Selectum.*

§. I.

Liquorem , quem alii *apud Hermannum in Cynosura Ma-*
teria Medica beram , bieram , & vinum hordeaceum
vocitant , nos Cerevisiam à Cerere frumenti Præsidi
cum Plinio lib. 22. cap. 25. appellamus : cujus nomi-
ne intelligimus spirituosum , nutriensque potulenti
genus ex aqua , frumento priùs debite parato , &
lupuli floribus certâ encheiresi excoctum. Hoc variat ratione ingre-
dientium , naturæ , qualitatis , quantitatis , & parandi modi : qua-
re singula ordine prosequar.

§. II. Aquarum variæ sunt species *apud Hoffmannum Opusc. Physic.*
Med. de aqua Med. univers. aliæ crassæ , aliæ duræ , aliæ subriles , aliæ
molles. Crassas in stagnis damnat Hippoc. lib. de aëre , locis , & aquis :
rationem dat Ovidius :

Nam vitium capiunt , nî moveantur , aquæ.

Signum talium aquarum est , vel quòd saponem non facile solvant :
vel quòd spuma copiosa in coctione appareat : vel quòd , si car-
nes unâ elixantur , rubescant &c. Duræ aut cum antecedentibus
coincidunt , aut frigida nimis , ut nivea , sunt , Martémve secum
vehunt : sed hæ , quàmvis fermentationi minùs faventes (nisi diu
depositæ paulatim intepefcant) ad durationem tamen cerevisiæ mul-
tùm contribuunt propter firmiorem ex oppletis , vel constrictis poris
consistentiam.

§. III. *Subtiliores* aquæ ad ignem reliquâs citiùs ebulliunt, & multum aëris in se continent, qui anthliâ pneumaticâ extrahi, inque bullas elevari potest: quales communiter probant, & esse putantur fontanæ, fluviatilésque per mundum, & arenosum solum scaturientes; nam fermentant tum cum malto, tum in pistrinis cum farina citiùs. Verùm ingens etiam subtiliorum aquarum est varietas: Martiæ extra Urbem in libero ab Urbanis fumis campo colligi debent, tantam effluviarum copiam non continent, & in longissimum tempus incorruptæ perseverant, quod falsò *Julius Alexander lib. 17. cap. 8.* in solis efficaciam conjecit: hinc Zythopæus ad Turrim Caninam Martiam cerevisiam, quam Mense Februarii excoxit, in cella frigida ad Mariam Auxiliatricem in Augustum usque conservavit. Contrâ aquæ *Molles*, & impuræ, inter quas pluvie numerantur, sapidiorem quidem dant, sed facilè acescentem: proptereâ ad imitationem *Boerhavi in element. chym. tom. 2. pag. 192.* subacidæ cerevisiæ ex his eleganter parari possunt.

§. IV. In tanta aquarum diversitate invenire oportet notas quasdam tylogisticas, ut aquam excoquendæ cerevisiæ summè appropriatam specialiter intelligamus. Apud omnes in confesso est, aquam in confectiōe cerevisiæ Menstrui officiō defungi: ergo, quæ promptiùs solvit, majorem ex frumento energiam extrahit, & nullam peregrinam inducit qualitatem, est optima; sed chymiâ teste nullum menstruum has rectè conditiones adimplet, nisi tepidum, modicò salis stimulò instructum, & purum sit: ergo rejicimus omnes aquas egelidas, manifesto sapore, vel odore præditas, citò corruptibiles, graves, crassas, & mineralibûs multum imprægnatas; quarum pars per se innotescit, pars diuturna repositione, olei tartari infusione, areometrò, & evaporatione.

§. V. Nos aquas puteales, ex quibus intrâ Viennenses Lineas cerevisia excoqui solet, areometrò, oleò tartari, evaporatione, aliisque examinavimus, ut in sequenti schematismo videre est: ubi cujuslibet mensuram unam evaporare fecimus, &, quæ tabula exhibet, observavimus.

Aqua		Demisit A- reometrum ad gradum	Lactescebat ab infusato oleo Tartari per deliq.	Evaporata ex LL. IV. in mensura soli- dae materiae reliquit gran.	Huius sa- por erat	Et ab olei Vetrioli nigri affusione ori- ebatur fumus.	Dum illa rursus solve- batur, resiste- runt in filtro grana	Solutio prior denovo- evaporata dedit salē, qui in plurimis ab aë- re in deliquium solve- batur, simulque
In Hospitali Civico		II	Nullatenus	15	Frigido- amaricans	Levis	4	Super prunam spu- mavit, & insar sevi diffuxit
Ad Sanctum Mar- cum		10 $\frac{1}{2}$	Leviter	14	Amaro - dul- cis	Nullus	3	Insar nitri phlogisti modica sui parte su- per prunas accende- batur, spumavit, ut sup.
Divam Margaretham		II	Nullatenus	15	Terreo - fal- sus	Fortis, ultra mediam ho- ram perdu- rans	7	ut ad Sanctum Marcum
Turrim Ga- ninam		10 $\frac{1}{2}$	Nullate- nus	15	Terreus	Nullus	5	in igne spumavit qui- dem, sed in corpus spongiosum degene- rav. neque in aëre ut reliqui deliquatus est
In Guntendorff		9 $\frac{1}{2}$	Fortiter	16	Frigido- amaricans	Sat magnus	3	ut in Hospitali Civico
Lichten- thaal		10 $\frac{1}{2}$	Leviter	16	Terreo - fal- sus	Nullus	6	Idem cum albo-mi- cantibus qua- si squamulis
Leopol- dina		10	Nullate- nus	16	Terreo - fal- sus	Nullus	5	ut ad Sanctum Marcum. Cum iisdem squammulis ut prius

Probè verò observandum, nè aqua de se bona in receptaculis pernegligentiam Ministrorum corrumpatur: etenim dum in quadam Zythopæa in lapideum craterem, quò aqua ex puteo hausta asservabatur in proximam cerevisiæ cocturam, curiosius oculos conjicerem, vidi ingentem è betula ad vincienda dolia coronam: contentam pariter areometro dimensus sum aquam, sed dimidio gradu minùs demergebatur, quàm in puteo, ex quo desumpta est.

§. VI. Igitur patet infidas esse aqueæ bonitatis regulas, quas religiosè servat *Timæus à Guldenkleee. resp. med. pag. 157.* spectando: an fontana, an putealis, an versùs solis ortum, an Septentrionem &c. scaturiat: quasi verò ab orientali, vel Septentrionali plaga, & non ab ipsis subterraneis mæandris, quorum fæces eluit, & vapores suscipit, aquosa crassities, vel puritas dependeret. Quin neque Hippocraticum illud Crystalliforme omnî nævò caret: vidimus enim Pirenwartenses aquas crystalli instar pellucere, & tamen ingentem albicantis terræ corticem in lebetis latera deponere: *confer Listerum de aquis medicat. angl.* námque puritas, quam §. 4. requirimus, non ad speciem, sed in se fit oportet, ut operi nostro satisfaciatur.

§. VII. Sed quid ad hæc Zythhopæi? quorum experientia notum est, quòd in defectu purioris aquæ, etiam turbidam, stagnantem, Lacustrem, vel planè palustrem braxandæ Cereri adhibeant: indèque liquorem non modò consistentiâ tolerabilem ac substantiosum, sed & palato gratum, sapidumque, ut in *Guntendorff*, eliciant: quare necesse est, respondent illi, ut similes aquæ crassiores, & turbulentæ fortiores, aut diuturniorem coctionis torturam subeant §. 18. quâ mediante erudiores earum particule alterentur, terrestres ac heterogeneæ portiones separentur, ac demum evanescente calore unà cum fæcibus ad fundum deponantur. Verùm enim nimis pro domo sua perorant cerevisiæ excoctores, & speciosò fucò tegunt errorem; faciliè enim consistentia à luto (subtrahè fortassis etiam maltò) conciliatur: deinde, licèt palatus fallaciam eorum non deprehendat, satis est, si viscera §. 52. labem patiantur. Denique licèt aquas coctione meliores fieri non negemus, modicum tamen illud est, & multæ fæces commixtæ remanent, ut ex præparatione balnei Altenburgensis liquet: neque etiam præcipitatio in liquore crasso & viscoso post fermentationem æquè faciliè, ut vulgò creditur, subsequitur.

§. VIII. Cognitis aquis, ad frumentum me accingo. Hoc varii generis est: triticum, hordeum, avena, siligo, milium, panicum, oryza &c. ex omnibus posset cerevisia quidem confici: sed ab Austria-

cis solùm priora tria in usum vocantur; reliqua v. g. filiginem abhorrent propter noxas, quas in pectore producere dicitur. *Boerhaaveus tamen tom. 2. elem. chym. pag. 191.* miscet ad cerevisiam secale cum farina malti. Seligi autem frumentum debet, cujus grana è pingvi, nec multùm calcosa terra progenita, aurâ tolerabili collecta, debite siccata, recentia, benè matura, plena, gravia, intùs candida, & ita compacta, ut dentibus vix dividi possint, quæque aquâ macerata, aut cocta ocyùs intumescunt, & molliora evadunt: *ait enim Corn. Celsus lib. 11. cap. 18* firmior ex frumento potio, quò firmiùs fuit ipsum: siquidem immaturum folliculos inanes habet, humidum mucorem faciliè contrahit &c. Optimum ad nos defertur ex Moravia: in Austria cis Danubiana crescit mediocri, deterius trans Danubium. Cave, nè lolium commixtum habeat, atque pessimò effectù totum negotium corrumpat.

§. IX. Tritici flava expetuntur grana: constant blanda viscositate, seu ut recentiores loquuntur: partibus mucilaginosis, salino-sulphureis, & terrestribus probè mixtis, sed minùs per alvum secedentibus, ex quèis oleum, si contundas, & in sartagine torreas, exprimi potest. Suppeditant autem cerevias albas, quarum usum primus antiquitùs invenit quidam nomine *Brühan*. Deinde verò tres potissimùm indè confectæ species innotuerunt: prima simplicius paratur, & alibi ab inventore suo: hìc verò communiter *alba* (*Weiß-Bier*) per antonomasiam audit: secunda *duplicata* est (*Doppel-Bier*) & plus tritici recipit. 3tia ferè exolevit, nèque nisi aulæ jussu confici solet, & *Vinaceam* (*Wein-Bier*) appellant, partim quòd ad quamvis urnam mensuras 4. vini cum fermento post coctionem suscipiat, partim quòd aliunde naturaliter omnes triticeæ cerevisiæ saporem habeant dulcem, & leniter cum pari odore vinosum, qui apprimè in jusculis exin paratis se manifestat.

§. X. Hordeum minùs firmam triticò, sed multò temperatiorem mucilaginem habet, &, ut quidam loqui amant, nitrosam. Nos in eo communes bonitatis notas §. 8. requirimus; at illud, quod crassis modò corticibus, ceu scoriis convolutum, nec intùs mucilagine farinaceâ turgidum est, saginandis potiùs suis, quàm tanti laboris coquendo nectari relinquimus. Antiqui & hodierni vel miscent triticum hordeo apud *Guldenkle*, vel purum recipiunt, & copiosas rubri, sive fusci coloris conficiunt cerevias; *vide Placotomum in Eoban. Hessum part. 1.* harum Viennenses ratione parandi modi, quantitatìs, & additorum quinque habent genera: ima vocatur *albo-hordeacea* (*Weiß-Bersten-Bier*) hordei quantitatem mediocrem, &

peculiariter tosti postulat. 2da *fusca* (*Braun-Bier*) hordeum magis torret, & lupuli plus suscipit. 3tia *Martiana* (*Merken-Bier*) à tempore, quò & deberet, & optima excoqui solet, dicitur: sed hìc tamen quovis ferè Mense nova conficitur. 4ta seu *aërea* (*Lufft-Bier*) subalbescit, & hordeum in aëre siccatur. 5ta *Linbock* inter compositas, & aromatico-medicatas numeratur: siquidem melicratum, & aromata instar syrupi fermentaturæ cum facibus adduntur. Nonnulli *aëream* Zingibere, nuce myristica, baccis lauri, rosmarino &c. ita fucant, ut vix nisi peritus ab hac discernet: nihilominus *Linbock* crassior, & saturatior est cerevisia, illa tenuior, & mollior. Notandum: omnibus hordeaceis cerevisiis singulare esse, ut quò meliores, eò magis albidis spument bullulis, secùs corruptioni sunt proximæ.

§. XI. Avena mucilaginem hordeò minùs flatulentam, sed pauciore copias inter terreas partes custodit. Ex hac nulla cerevisia Viennæ, imò & in Austria Inferiore excoquitur: figemina loca *Sorn/ & Trost* exceperis, unde subacidæ propter admixtum cremorem tartari cerevisiæ titulò Hornensis, & Trostensis advehuntur.

§. XII. In Lupuli floribus resinoso glutini sal fixus, seu amarus cum paucò volatili includitur. Optimi Satetio prope Thermas Carolinas è Bohemiâ Viennam deportantur: sint maturi, recentes, admodum suaveolentes, locò umbrosò, & nemorosò producti, debite sicci, & mundi: nulla hoc tempore cerevisia est, quam non ingrediantur, sed triticeas utpotè dulciores minori suâ copia: majori hordeaceas, & hinc ferè earum amaritudo, color saturatior, & longior duratio dependet. Quidam Lupulum à cerevisiis arcere, aut saltem ejus vices conyzâ, menthâ, serpillò sylvestri &c. supplere contendunt, sed frustra: nam vel deficiente resinosa vi citiùs acor subsecutus est, vel invicem satis misceri non poterant, vel deterior eventus satis docuit, quæ in cerevisiis gloria Lupulo debetur.

CAPUT SECUNDUM.

Proponit Cerevisiæ Viennensis parandæ & conservandæ modum: illiùsque diversitatem.

§. XIII.



Elebris in limine occurrit quæstio: an antiqui in Cælia, Curmo, & Zytho eandem adhibuerint methodum, ac moderni in sua cerevisia excoquenda? Tacitus de morib. Germ. cap. 23. asserit: fuisse potui Germanis: *Humorem ex hordeo aut fru-*

mento

mento in quandam similitudinem vini corruptum: quem Athenæus lib. 1. & 10. ideo vocat vinum ex hordeo. & Isidorus lib. 12. cap. 2. nomine siceræ comprehendit. Idem etiam apud Herodotum in Euterpe videre est. Hinc constat liquores illorum per fermentationem fuisse paratos §. 25. an verò omnimodè, prout nos solemus? assentiri nequeo: quoniam Lupuli nec Hippocrates, Dioscorides, Theophrastus, nec Galenus meminit, vide Elscholtzium, & Horstium Seniores Oper. Med. in Instit. pag. 367.

§. XIV. Noster cerevisiam parandi modus plures includit operationes: nimirum frumenti macerationem, exsiccationem, molituram, infusionem, colaturam, coctionem, condituram, fermentationem, & repositionem, tres priores ad malthum, reliquæ ad cerevisiam spectant. Maceratio, quam nonnulli primam fermentationem appellant, per tres circiter dies in cadis fit: aqua recens (decantatâ priori, præprimis, dum calor viget, nè putredo concipiatur) frumento sæpius affunditur, donec cum tanta mollitie intumescat, ut digitis facilè lac exprimi possit. Tum omnis aqua decantetur, frumentum super aream siccam in acervum ad pedis altitudinem aggregetur: æstate minorem, & sæpius in die moveatur; hyeme profundior, & in principio probè tegatur, ut sponte incalcescat: hoc in statu tamdiu finitur, donec germen, & leves radicum furculos emittat: ita enim oleum terrestribus partibus obvolutum, & torpidum, pororum compage laxatâ moveri, subtilisari, & in actum deduci inchoat. rectè autem addit Willis Tract. de ferment. cap. 7. nè ultra triduum prius in aqua detineatur frumentum: secus substantifica mucilago extrahitur, & elutriatâ aquâ inutiliter profanatur.

§. XV. Listerus de humor. cap. 14. memorat: in Angliâ paucis solum hybernis Mensibus malthum confici posse, propter celerem adèò in maceratione inceptam, & aëris calore provectam putrefactionem, ut nullis remediis, aut admodum ægrè fisti possit. Igitur frumentum, quàm potest citissimè, à maceratione exsiccari debet, ut particularum in germinationem propensio, & subtiliorum partium vehementior extricatio inhibeat.

§. XVI. Exsiccatio perficitur dupliciter: vel ad solem, vel ad ignem. Illam non omnis quidem cerevisia, sed unicè aërea expetit: dum vigente æstate locò eminentiori, & perflatò frumentum maceratum super tabulatum (auf die Schwell) spargitur, sæpiusque per diem vertitur. Hac ignem peculiari fornace clausum requirit, & asferes perforatos, nostratibus die Malz-Dörre/ & Hollandis den eest: istos superstratò frumentò obliquè ad horizontem fornaci applicant,

ut humiditas extillet : siccant *leniter*, dum cerevisiam hordeaceo - albam : *fortissime*, & cum ingentis crepitatione quasi torrent, dum fuscam : *mediocriter*, dum cæteras conficiunt. Differentia verò, quæ interficium aëreum, & igneum intercedit, est : quòd ibi malthum albius, & sine ullo empyreumate relinquatur, hìc contrà.

§. XVII. Paratum ita frumentum, bynes, polentæ, vel barbærè malthei, & malthæ (*Malg*) nomen adipiscitur, & ulterius, ut futuræ infusioni aptius reddatur, in grossiorem farinam frangi debet, quod hìc molis bovinis, vulgo *Ochsen-Mühl* perficitur. Talis farina dulcescit, madefacta diffluit, nec ampliùs in panem, vel solidiorem aliquam consistentiam reduci potest : quorum alterum ex Listeri mente, à lentore hordei amisso, alterum ab oleo valde attenuato, per minima aquæ commixto, & salium puriori quidem, & leviori, sed solidiori & granulata compage resultat.

§. XVIII. Explanatis, quæ frumenti sunt, ad cerevisiæ natales, id est : infusionem me accingo : in qua modum, proportionem, & tempus observamus. *Modum* ita adornant Viennenses Zythopæi : primò cadum habent satis profundum (*die Masch-Bodung*) fundo duplici, alter mobilis est superior & interior, pluribusque foraminibus pertunditur : alter firmus exterior seu inferior peculiari epistomiò instruitur, clavellis lateralibus quadratus canalis *der Pfaff* adhæret, qui ambobus hiat orificiis, sed inferiori in spatium, quod inter utrumque fundum relinquatur. Cadum hunc malthò infarciunt, & frigidâ priùs in pulvem humectant. Deinde verò fontanam in lebetes finunt bullire, brevius quidem puram, sed impuram diutiùs, atque spumam ad latera propelli solitam cribrariò prudentiores demunt cochleari (*mit einem Saum-Löffel*) Ex cacabo semi-canalıs dirigitur in den *Pfaffen* / per quem bulliens in fundorum interstitium infunditur : ibi non modò fundo mobili incumbens malthum elevat : sed illius etiam foramina penetrat, ut hujus substantiam extrahat.

§. XIX. Proportio, quam in infusione nostrates aquam inter & malthum observare deberent, est sequens : ad triginta modios malthei recipiuntur aquæ.

in cerevisia	{ Duplicata	}	35 Urnæ
	{ Vinacea		
	{ aërea	}	40
	{ Martia		
	{ Einbock		
	{ hordeaceo - alba	}	45
	{ fusca		
			51

Attamen certi nihil statui potest: *auri sacra fames* sæpius malthum detrahit, & aquam adaugēt.

§. XX. Dum infusio fit, malthum instrumentis in rudum formam fabrefactis (mit den Masch. Scheüth) sæpius agitari debet, ut aqua promptius penetret, & vires imbibat: sed cave, nimis diu hæc simul stent infusa, tres una vice horæ quadrantes sufficiunt: secus refrigerens nimis aqua, & malthum, & id, quod jam absorpsit, adeò reddit mucilaginosum, ut postea difficulter fermentet. Tandem beneficio foraminum, quæis mobilis perterebratur fundus, sua sponte tinctura colatur, & apertò inferioris fundi §. 18. epistomiò à maltho decantatur in aliud vas ovale, & cystemiforme, quod (der Bier-Grandt) dicitur, cadóque nostro immediatè substernitur.

§. XXI. Indè excipulis (mit denen Aufschlag, Schapffen) tinctura elutriatur in lebetem, quem idè peculiari asserē mit einem Fahr-Bredt instruunt, nè quidquam liquoris durante elutriatione in terram decadat, & deperdatur. In lebate coquitur, donec ebulliat, tum verò rursus exhauritur, per semi-canalem & Pfaffen in priorem cadum deportatur, pristino denuò maltho commiscetur, atque sic infusionis colatura, & coctionis labor cum uno, eodémque maltho & aqua quatuor vicibus repetitur: nam quamprimùm aqua calorem amisit, exiguos malthi poros permeare haud satis potest, ergo recallescere opus est, ut, quantum virium in maltho est, tantum ferè suscipiat. Notandum tamen nonnullos esse, qui paulò aliter coctionem cerevisiæ moliuntur, & prima vice unà cum maltho tincturam propter fortiorem extractionem ebullire sinunt: sed nobis prior modus præplacet, quia cerevisiam minùs crassam generat.

§. XXII. Condituræ locus est, dum ultimò, sive post quartam infusionem cerevisia excoquitur: ibi enim pro una braxatione in triticeis adduntur Lupuli libræ 6. vel 7. in hordeaceis lb. 9. vel 10. & unà ad semi-alteram horam ebulliunt: sed diutiùs hordeaceæ, ut non solum nutritibilis eorum substantia juxta Hoffmannum Med. syst. tom. 1. coctione magis mitescat, sed etiam vaporosum lupuli sulphur in auras abeat: à coctione nempè bonitas desumitur, quò meliùs coquitur, eò coloratior cerevisia, minùsque rancefcit (wird nicht roh-höpfzig sive Hopfen-Kraß) & contra. Coctionis sufficientis tria habent Patognomonica signa Zythopæi: 1mo dum in ejus decocto scutellà ex lebate excepto quasi in speculo se intueri possunt: 2do dum etiam ibidem præter copiosas, minimasque laterales vesiculas, in medio majores una vel plures, instar pisi supernatant. 3tio dum in omnia quatuor excoctionibus simul sumptis sex circiter urnæ

aquæ ab una braxatione in auras abeunt. Omnia ista significant consistentiam legitimam, & oleosarum partium intimam cum aqua miscellam.

§. XXIII. Vis, quæ cerevisiæ à conditura, sive Lupulo accedit, principaliter est à corruptione præservans; nam Listerus ita argumentatur: quò liquor est crassior, eò fortius res natantes sustinet, ut docet hydrostatica: ergo cum à lupulo fiat crassior, propter mutuam pressuram, & laterum resistantiam ejus salia non tam citò dissolvi possunt, ergo nec acescere: accedit, quòd omnis corruptio ab aëris interni ad externum mutato habitu dependeat, sæpè in porulis corporum rarefcit, sæpè densatur, unde atmosphæra jam minùs, jam fortius premit: sed hòc ipsò illorum particulæ modò laxantur, modò nimis stringuntur, fatiscunt, dividuntur, & aciores fiunt; jam verò lupulus cerevisiæ benè mixtus, hospitales ejus intercapedines occupat, & aërem aliàs ibi detineri solitum à consortio cerevisiæ excludit, instar salis communis in conditura v. g. carniùm. Deindè resinosa etiam virtute cerealium particularum elaterem firmat, ut minùs externis auræ motibus obsecundent: & hinc ratio resultat, cur propter majorem lupuli additionem hordeaceæ cerevisiæ triticeis diutius durent.

§. XXIV. Postquàm satùs cocta, & lupulò, ut artis est, condita fuerit cerevisia: è lebetis ora incile longius ein Übertrag-Rühne statuitur, cujus alteri extremo cribrum (die Hopffen-Seüg) appenditur, & dirigitur in humile quoddam, sed latius cadorum genus (in die Rühl-Stöck) illuc liquor transfunditur, ut à lupuli folliculis liberetur, & refrigescat æstate totaliter, hyeme ad naturalem solùm v. g. lactis recens mulcti teporem. Sed neque iste laborum est finis, quin post refrigerium indè etiam in cellam deportari, & in commune receptaculum (in die Zusammen-Laß/ vel usitatus Bier-Bodung) conjici debet.

§. XXV. Tum cerevisia suscipit fermentum (bekommt den Zeug) seu subtilissimam, puram, supernamque fermentatæ sæcem: hordeaceam quidem, si ex hordeo braxatur: triticeam, si ex tritico: quod Boerhaveus *Inst. chym. tom. 2. hist. ferment.* benè observat: nam si vicissim usurpetur, turbida post fermentationem manet, quia homogeneitate caret. Dosis fermenti hyberno frigore major, æstivo calore minor est: ibi diutius in communibus cadis (Bier-Bodung) relinquitur, ut patet in Martiana: hìc tamdiu solùm, donec fermentare inchoet, & deinde statim doliis ingeritur. Ratio ex impedimenti, & augmentis fermentationis desumitur, quam nonnulli pariter

riter fale armoniaco promovent, alumine demunt apud *Ettmüllerum*. Sed maxima causa aër est: liberior in cadis segnem fervorem animat, impeditus in doliis excedentem minuit, atque si ea fortiter obduran-
tur, prorsus suffocat, vide *Boerhav. loc. cit. & in Elem. chym. tom. 2. pag. 187.*

§. XXVI. Totum fermentationis secundæ negotium sic absolvi credo: quamdiu omnes, aut saltem plurimæ liquoris particulæ æquipo-
ndium servant, ita ut quævis proportionatum gravitati, & elastici-
tati suæ locum occupet, nullus motus animadvertitur: at quamprimum illud æquilibrium tollitur, tantò major subsequitur motus, quò
amplior fuerit ab æquilibrio recessus: quippè intrinsecâ structurâ, &
pondere molleculæ in spatium sibi debitum premuntur: ergo causa
motûs fermentativi est eademmet ipsa, quæ partium æquilibrium se-
movet: hæc verò aëris ambientis, & contenti est mutata ad invicem
proportio. Res exemplò patet: si aër inclusus resistit ut duo, &
atmosphæra tantundem premit, motus fit nullus: contra si aëris in-
clusi resistantia sit ut unum, & ambientis pressio ut duo, necessum
est, ut exterior in interioris spatium, & vicissim ingredi contendat:
itaque videndum, quid in fermento latitet, quod, dum cerevisiæ com-
miscetur, aërem illius internum reddit atmosphærae minùs vel magis
resistentem.

§. XXXII. Fermenti, utpotè pristina jam elaboratione con-
fecti partes subtilissimæ, & solidiores sunt: consequenter minoribus
scatent poris, & pauciores, vel saltem subtiliorem secumvehunt aë-
rem: contra Decoctum malthi §. 25. viscosum, crudum, crassum-
que est; unde amplitudo pororum, aëris quantitas & crassities me-
tienda venit. Datò hæc duo invicem ritè misceri (quod haud diffi-
culter concedet, qui fluiditatis naturam ex *Boyleo Tract de fluid. & firm.*
addidit) aër, & subtilitas fermenti non solum ab atmosphæra minùs
premitur, quàm aër & partes malthi, sed etiam soliditate sua elastica
à vicinis corporibus, in quæ impingit, resilit, aucta sic in infinitum
quasi repercussionis vi, de qua *Borellus*: ergo. Durante hoc motu
unæ alias partes è sede sua deturbant: quædam in vasis latera impel-
lunt, sed reperiuntur, quædam in aërem avolare nituntur, sed à
florum cerevisiæ cuticula prohibentur, nisi summo sibi impetu exitum
parent, bullas rumpant, & cum sonitu discedant; interea dum tam
multifariâ directionis lineâ particulæ repelluntur, attritio, rarefactio,
& calor tandem consequitur.

§. XXVIII. Durante fermentatione dolia sint aperta, neque priùs
occludantur superna eorum orificia, donec nulli ampliùs flores ad ea
con-

conspiciantur: quod intrà biduum, vel 24. horas sæpè fit. Tum verò braxatores statim ad Zythopolas (zu denen Bier leith geb) transvehì curant, ubi per tres, quatuorve dies in cellam reponitur, ut fæces in fundum desideant, & nonnihil cerevisia inclarescat: tandem subitò venalis exponitur.

§. XXIX. Hic braxandæ Austriaco-Viennensis cerevisiæ mos: isti natales: quare etiam digna natalibus duratio est: vix quatuor septimanas, quin acescat, assequitur. Ideo doliolis exiguis vix urnam æquantibus asservari solet, ut, quamprimùm bibendo exinaniri incipiunt, brevì totaliter evasentur. Attamen profitentur hujus loci Zythopæi, se pariter cerevisiam diutiùs incorruptibilem excoquere posse, ac aliis Septentrionalibus in locis: sed hoc ipsum pessimum est, quòd, cùm sciant, in opus non redigant, quasi verò: quia natura Austriaci vini benigna est Mater, ipsi cerevisiæ perduelles esse debeant Patres. Laudem merentur Egrenses, qui per dimidium etiam annum majoribus ad decem circiter urnas vasis cerevisiam conservant, antequàm salubriter bibant. Paterbornenses duodennalem habuisse perhibentur: sed omnes vasa pice illita habent, quæ Austriaci reformatant, & munditiæ compensare student, ut partim nauseosam evitent cerevisiæ amarulentiam: partim noxas, quas à pice §. 64. metuunt.

§. XXX. Magna cerevisiæ à duratione accedit diversitas: nam mox post fermentationem turbida est, & plùs justo à lupulo nondùm perfectissimè mixto amarescit, successu temporis gratior instar fructûs maturi evadit; tandem cum ad senium pervenerit, in deteriore inclinatum statum, ea præprimis, quam aut coctionis, vel lupuli parsimonia, aut consistentiæ nimia tenuitas ignobilem effecit: licet enim in cella frigida ab aëris injuriis, bombardarum sonitu &c. diligenter præserve, tardiùs quidem, at aliquando nihilominùs sive in acetum, sive in vappam corrumpitur.

§. XXXI. Cerevisiæ acescentis genesim ex duplici fonte desumo: 1mo à spiritûs sulphurei partim avolatione, partim in saponaceam quasi naturam commutatione. Illud docent causæ: in calore enim, & æstate citiùs acescit. Hoc non solum ex eo deducitur, quia bona cerevisia dat bonum acetum, mala malum: sed etiam, quòd in fundum vasorum acetariorum oleaginositas quædam (die Mutter) deponatur (vide Boerhav. l. c. process. 49. §. 4.) quæ si singulis annis non aufertur, acetum corrumpit. 2do ex sale essentiali, sive tartaro cerevisiæ resoluta: inter hunc enim & acetum nulla diversitas, nisi in magnitudine, specillis *Leewenbokiï* conspicitur: verba illius sunt: *ex salibus*

*bus C. B. tartari &c. aquâ simplici solutis sales acetosi statim fiunt, id est: sales tenues, & ex utraque extremitate acuminati: mox iidem acetosi in crys-
tallus sexangulos coeunt, prout pluribus Lysterus loc. cit.*

§. XXXII. Ex quibus colligitur *imo*: cur saccharum saturni in spiritum ardentem destillari possit: acidum enim aceti à plumbo fortius detinetur, & ignis violentia spiritum sulphureum rursus à smegmaticis aceti compedibus liberat. *2do*: cur creta, calx viva &c. apud Ettmüllerum tom. 1. pag. 443. cerevisiam ex acida in dulcem convertant; quoniam salem acetosum rursus coagulant, ut liberè in fluido volitare non possit, sed in fundum quasi granulatus, præcipitetur. *3tio*: quando vappa fiat? tunc nimirum, cum tota, vel saltem plurima spiritus sulphurei, & salis essentialis pars vel in auras abit, vel in fundum præcipitatur.

§. XXXIII. Dantur & alia multa corruptarum cerevisiarum genera, Germanicò barbarismo expressa, uti sunt: Zeug-raaß / Hopf-fen-raaß / verdempffet / angelegt / brandlet / Roh-höpffig / Sommerenfig / Erdenfig / Graskeimicht / Schaalsüßig / Schimblight / & cætera nec omnibus nota Zythopæis nomina: cuncta tamen non tam à duratione, quàm neglecto ingredientium selectu, braxandi modo, tempore, instrumentorum, vasorumque puritate &c. dependent: & hinc est, cur tam ingens undique cerevisiarum reperiatur diversitas:

Ut neque, quàm multæ species: nec nomine, quæ sunt
Sit numerus; neque enim numero comprehendere
fas est.

§. XXXIV. Commodè tamen cerevisiæ omnes ratione consistentiæ in tres classes dispescuntur: *crassam*, *mediocrem*, & *tenuem*. Priores duæ etiam aliò nomine primariæ vocantur: posterior *secundaria* Germanis *Covent*, quia affusâ excoquitur fontanâ ex effætis malto & lupulo: illis nimirum, qui instar rei humano usui inutilis relinquuntur, postquàm indè una ex antecedentibus duabus cerevisiis eò, quem hòc capite docuimus, modò legitimè parata fuit: hoc solum admonere debuimus, quòd Zythopæi, qui §. 21. malthum simul cum tinctura cereali in lebetè coquunt, ferè nunquam secundariam parare possint. Cerevisiæ *crassæ* à copia materiæ, & diuturniori coctione fiunt: quales sunt *fusca*, *duplicata*, *Martia*, *aërea*, *Linbock*. *Mediocres* minùs ingredientium recipiunt, vel saltem non tantum ex iis extrahunt, ut Hornensis, triticea *Weiß-Bier* / & hordeaceo-alba: quarum postrema inter coloratas & pellucidas, dulces & amaras æqui-

librium tenere , & vulgo das Speiß-Bier alibi dicitur. Tandem
tenuis, seu lora exiguum valde de malto participat , citòque acescit.

CAPUT TERTIUM.

Proponit Selectum, Principia, & agendi mo- dum Cerevisiæ Viennensis.

§. XXXV.



Atis , supérque operarum in Zythopæa locavimus , gustare
nunc oportet , quæ cæteris cerevisia præstat : illa nimirum,
quam Salernitani commendant versus:

*Non acidum sapiat cerevisia, sit bene clara,
Ex granis sit cocta bonis, satis ac veterata.*

Hoc totum obtinebimus *imo* : si ex datis hætenus regulis ingredien-
tia §. 8. selegerimus , ac malthe parationem §. 14. infusionem §. 18.
coctionem §. 21. & reliqua Cap. 2. prout docuimus , instituerimus :
ità enim vitiis §. 33. & quæ ex duratione §. 31. accedere solent , ca-
rebit. *2do* : si consistentiam habeat mediocrem §. 34. ritè sit defæcata,
levis , & mediocriter amara , omnis expers alterius saporis , odoris.
3tio : quæ potantem ex Cap. 4. juvat , aut saltem minimè lædit : con-
fer §. 63.

§. XXXVI. Optimè verò de selectu cerevisiarum judicabit , qui
plenam earum tum chymicam , tum hydrostaticam experientiam ha-
buerit. Chymici duplicem in examen adducunt : alteram , quæ non-
dum fermenti vim experta est : alteram , quæ absoluta ritè fermenta-
tione perfectionis gradum est assecuta. Primam *Willisus Tract. de fer-
ment. cap. 7.* item *Boerhavens Inst. chym. tom. 2. Sect. 1. process. 33.* igne len-
to ex cucurbita destillavit , & uterque nihil præter aquam in recipien-
te conspexit : nam capitello instar roris adhæsit , nec statim , ut spi-
ritus decurrit , injecta igni , eum extinxit , flammam non concepit ,
& pota omnes effectus præstitit , qui fontanæ attribuuntur.

§. XXXVII. Hinc inferes : panicum illorum esse timorem , qui
nimum de spiritu solliciti sibi non fidunt infusum malthe , prout nos
jubemus §. 21. ulteriùs decoquere ; nam quamvis per macerationem
§. 14. oleosæ frumenti partes ità extricentur , ut dulcedo malthe con-
sequatur , non tamen ad tantam volatilitatem perveniunt , ut in spi-
ritum

ritum abeant, sed exsiccatione §. 18. inhibentur. Exempli locò inservire poterit mustum, præsertim, si ea, quæ *Junkenius experim. ad chym. experiment.* observat, conferantur.

§. XXXVIII. Sed tamen procul absit, ut, dum decoctionem concedo, *Glauberianam* cerevisiæ concentrationem approbem: ille enim infusum malthe eo ex fine evaporavit, ut per navigia instar mellis in aliena loca possit transferri, & ibidem affusâ aquâ, & additò fermentò denuò in cerevisiam permutari: verùm voti compos fieri non poterat, quoniam mellinum illud magma citiùs in vermes abiit. *Daniel Ludovicus in M. Nat. Curios. Dec. 1. an. 4. & 5. pag. 275.* majori lupuli copia huic malo medetur, sed in aliud incidit: nam licet extracto suo subduplum solùm ejus aquæ addiderit, quam priùs abstraxit: nihilominùs peractâ fermentatione, secundaria tantummodò prodiit cerevisia. Rationem dat *Ettmüllerus tom. 1. pag. 483.* subtractò enim phlegmate particulæ residui adeò arctè propter oleosarum concentrationem uniuntur, ut nullâ aquâ ampliùs, utpotè ineptò tunc menstruò, solvi possint.

§. XXXIX. Contrà, qui alteram cerevisiæ speciem, sive fermentatam igne perscrutantur: primùm in *fæces*, & deinde in ipsum liquorem aciem intendunt. *Fæces* ex floribus, id est: pellicula illa, quæ fermentantem cerevisiam contegere solet, ortum trahunt: nam quamdiu hi multi conspiciuntur, paucæ sunt fæces, & decrecentibus illis, hæ accrescunt. Istores cremati, ubi vinosæ deficiunt, cerevisiæ fæces in paucum ardentem spiritum exurunt: si autem accuratiùs, & igne debito tractentur, aliquid salis volatilis & olei, sed plurimum terræ, & non nihil salis fixi suppeditare notantur.

§. XL. Liquorem cerevisialem ritè fermentatum destillavit *Boerhaveus element. Chym. tom. 2. pag. 191.* & sequentia in principia dispescuit. 1^{mo} Prodiit spiritus ardens tantæ nobilitatis, quantæ à vino haberi potest fragrantissimus, sinè ullo ingrato nidore, & rectificatus pulverem pyreum accendit. 2^{do} Liquor acidus, ingratus, adstringens, nauseosus, & albus roridis guttis ascendit, cui nihil saporis calidi, spirituosique inest, sed, si ulteriùs urgeatur, fætere incipit. Hic liquor omnibus sulphureis spiritibus intimè copulari solet: quare in debita eorum rectificatione semper in fundo relinquitur, cum hac tamen distinctione, ut, si spiritus rectificandus in vase Querno priùs asservatur, rubedinem contrahat. 3^{io} Oleum crassum, fætidum, & empyreumaticum: sed an hoc repetita rectificatione, quemadmodum oleum tartari fætidum, multam deponat terram, & suaveolens evadat, à nemine scriptum inveni, suadet tamen rationis iden-

titas. 4to Si facem crassam, & nigram à destillatione residuam comburas, & aquâ solvas, in filtro terram damnatam obtinebis. 5to Tandem si solutio denuò ad siccitatem evaporetur, sal Tartari fixus in conspectum venit.

§. XLI. Ego pariter, ut Viennensium cerevisiarum vim specialius experirer, per vesicam debitò ignis regimine destillavi libras duas in mensura cujusvis cerevisiæ, si *duplicatam*, & *vinaceam* exceperis, ut potè præsentis hoc tempore, hâc nullibi, quod scio, venalem, & obtinui ex

Triticeo - alba

				Drachmas
Spiritus valde debilis, cum striis tamen	-	-	-	2
prodeuntis	-	-	-	131
Phlegmaticis	-	-	-	16
Extracti dulcis	-	-	-	
Summa				149

Hordeaceo - alba

Spiritus flavis, & fortiter linguam ferientis	-	-	-	7
Phlegmatis dulcescentis, gratique	-	-	-	135
Extracti leniter dulcamari, & empyreuma redolentis,	-	-	-	18
colore & consistentiâ eadem, quæ in melle	-	-	-	
Summa				160

Fusca

Spiritus debilioris albi	-	-	-	17
Phlegmatis	-	-	-	132
Extracti	-	-	-	20
Summa				159

Aërea

Spiritus melioris	-	-	-	8
Phlegmatis	-	-	-	139
Extracti	-	-	-	20
Summa				167

Martia

Spiritus debilioris	-	-	-	15
Phlegmatis	-	-	-	128
Extracti	-	-	-	19
Summa				162

Einbod

Spiritus debilioris	-	-	-	-	6
Phlegmatis acefcentis	-	-	-	-	130
Extracti dulcioris & nigri	-	-	-	-	21
Summa					157

Hornensi

Spiritus inter ceteros optimi	-	-	-	-	11
Phlegmatis aciduli	-	-	-	-	130
Extracti subacidi	-	-	-	-	7
Summa					148

Scire autem oportet : omnes hos Spiritus tantâ phlegmatis quantitate dilutos fuisse, ut nullus accendi poterat.

§. XLII. Proportio, quam Extractorum quantitas servat ad phlegma, ferè demonstrat, cur areometrum demittat

Cerevisia

Aërea	-	-	-	-	2 $\frac{1}{2}$
Einbod	-	-	-	-	3
Martia	-	-	-	-	3 $\frac{1}{2}$
Fusca	-	-	-	ad gradum	3 $\frac{1}{2}$
Albo - triticea	-	-	-	-	4
Hordeaceo - alba	-	-	-	-	4
Hornensis	-	-	-	-	6

Nam quò profundius, id est: ad plures gradus areometrum demergit, eò levior, & contra est cerevisia: consequenter plus solidorum, aut compactorum corporum participat.

§. XLIII. Concludimus ergo in genere cerevisiarum nostrarum principia esse: aquam, paucum & debilem, respectivè ad vinum loquendo, spiritum, copiosamque, ac gelatinosam melaginem, in qua oleosæ partes cum terrestribus coadunatae quandam salis essentialis, five tartarei portionem custodiunt. Dices: Tartarum cerevisias non habere. Respond. Quamvis doliolis cerevisiariis non se appendat, satis tamen ex acefcentis cerevisiæ genesi §. 31. & destillatione Boerhavia §. 40. cognoscitur. Deinde nunquam tam diu in vasis convenientibus cerevisia asservatur, quàm vinum; quare & temporis brevitatis, & vasa pice aliis in locis illita, concretionibus Tartareis non favent.

§. XLIV. Nunc patet, quomodo cerevisia corpus humanum afficiat. Ratione *Spiritus* sanguinem sensim rarefacit, & dum solitò plus bibitur, præsertim quæ fortiùs lupulata, aut vasis piceis conservata

est, ebrietatem causat, sed vinò multò periculosiorem, longiorémque propter junctam crassitiem. *Gelatinosa melago* nutrit, incrassat, emollit. *Sal essentialis* priori plerumque subjacet, consequenter vim suam, præsertim in triticeis haud fortiter exerere potest. At quando prædominium obtinet, ut in hordeaceis, & Hornensibus lupulò benè conditis &c. Diuresim egregiè movet, & biliosos humores temperat. *Aqua* virtus notissima, nobilissimáque est in fluore sanguinis conciliando, & crispato tono laxando, sed in multis cerevisiis, præsertim crassioribus, ut *Duplicata*, *Einbock* / *Martiana* &c. ab admixtorum quantitate impeditur.

CAPUT QUARTUM.

Statuit usum, & abusum Cerevisiæ Viennensis.

§. XLV.



Variam Cerevisia experitur sortem: Laudatur ab his, culpatur ab illis. Nonnulli sive ob vini copiam, sive aliam causam jam dudum illam è folio deturbârunt, ità, ut non modò mensis, domibûsque penitus exulare cogatur: sed insuper inter potus insalubres, crassos, abominandos, & meatus urinarios obstruentes, quasi lernam malorum bibentibus inferret, reponatur:

*Nescio, quod stygiæ monstrum conforme paludi,
Cervisiam plerumque vocant!*

& rursûs:

*Qui docuit crassò cererem confundere succò,
Huic iratus erat Bacchus, & alma Ceres.
Nam Pelusiaci qui laudat pocula Zythi,
Illi nec cerebrum, nec caput esse puto.*

Sed injurii fortè hi sunt cerevisiæ offores, nimis citò, & quin ejus discrimina, nec non in- & coindicantium in homine vim satès pensitârint, ferunt judicium. Horum ego memor pro viribus contendam, ut in tanta Vinearum Patria in certis circumstantiis cerevisiam vino nec præferam, nec auferam. Consequenter non meritis eam spoliabo laudibus, nec superfluis onerabo.

§. XLVI. Gmino corporis humani statui, sano, & ægro, gemina cerevisiæ virtus, nutriens nimirum, & alterans convenit: nam, ut de primo dicam, propter continuum, partium attritum perenni natura eget tum fluidi, tum solidi nutrientis, consuetò præprimis, & insipidò pabulò: sed hoc sæpè nullò convenientiùs mediò restaurari potest.

test, quàm cerevisiæ quâdam specie, quæ inter mediocritatis terminos §. 34. consistit. assuevimus nempe cereri, assuevimus aquæ: non excitant internè turbas, quæ externè perfectum fermentationis ope iniêrunt connubium, si cæteroquin nullus error aut in parandi modo &c. aut in corpore humano latitat; hinc ausim dicere: non tantas aquæ inesse vires, non tantas vino, ut quandoque cerevisiæ præponantur: aqua diluit, sed non vires restaurat: vinum restaurat, sed gelatinosa caret parte, & saporis exuberat magnitudine.

§. XLVII. Neque juvat dicere: melius est, si seorsim alimenta assumimus, quæ solùm nutriunt, & seorsim potulenta, quæ solùm diluunt, & roborant; nam quamvis & ego hoc in quibusdam casibus ambabus largiar manibus, v. g. dum nulla fames, sed sola urget sitis, aut dum nutrire non audemus, sed solùm diluere, aut roborare: aut denique si aliunde humiditate nimium dilutus ventriculus solidiori eget pabulò; si tamen nullum ex istis impedimentis occurrit, dico: frustra quæritur per plura, quod potest fieri per pauciora, cerevisiam puto; siquidem alimenta, dum cum potulentis assumuntur, in corpore primò in fermentationes exsurgunt: quos non motus aliquando cient, antequàm placibilem miscellam subeant! at cerevisia gas omne sylvestre, seu fermentescibile foris deposuit, utpotè halitus illos venenosos, qui à rebus fermentantibus elevantur, teste *Boerhaaveo inst. Chym. hist. fermentat. §. 26.*

§. XLVIII. In sententiæ nostræ confirmationem non Belgas, Anglos, cæterosque Septentrionis accolæ omnes subajavios, seu cerevisiæ potatores adducam: vivunt illi satis salubres, phtysis, arthritis, podagra, & calculus rariora sunt mala, & nisi in iis fortè, qui vini, aut spirituum ardentium excessivò potu se se ingurgitant. Prò quantum indè Austriacis emolumentum! horum, & acidorum vinorum pestiferam pulmonibus, & nervis vini cerevisiæ corrigit favor, atque expectorationem sæpè promovet, & urinam.

§. XLIX. Sed antiquam, nunc obsecro, considerate Germaniam; toti Orbi terrorem incussit, & tamen vini vix usum, nisi ad Rhenum fortè pauculis quibusdam in locis novit: à cerevisia irradicatam hausit sinceritatem, & fuci nesciam virtutem. Quid Bohemos memorem? nervum Cæsareæ plerumque constituunt militiæ: non gentem alibi meliùs coloratam, non salubriorem, non seniore, atque, quod caput rei est: nullibi formâ pulchriores sæminas, sæcundiorésque matres reperies. Si mihi haud creditis, audite ipsam loqui cerevisiam:

In Venerem est tardis Medicina eruca Maritis :

Ut Medicus plenò prædicat ore chorus.

Est similis virtus in me quoque, potaque fibris

Efficio fortes, prolificósque Patres.

Hanc quoque dant Matres mihi laudem jure, negántque

Se Zythò aut posse, aut velle carere meò.

Attamen qui hisce nondum sapit, vel ipsos Zythopæorum ventres intueatur velim: veladeat Francisc. Valeriolam in loc. comm. medic. Olaurum magnum histor. Septent. lib. 13. cap. 27. Hechsteterum observ. med. part. 2. dec. 5. cas. 9. in schol. Hermannum Conringium lib. de Germ. corp. habitum antiqu. &c.

§. L. Magna hæc cerevisiæ sunt encomia, magni effectus: sed tamen noxæ, quæis encomiastas suos cumulat, non inferiores. Fibrarum tonum labefactat; Palladium nimia crassitie, torpore, & humiditate obruit, inertiusque producit ingenium, in sicco enim antiquitas memoriæ, & judicii vires reposuit: hinc Italorum apud Historicos sublimia, præfagæque obstupescimus ingenia, & promptum in arena admiramur consilium: hærent diutiùs, & deliberant securi Arctoi populi, & priusquam de summa rei agatur, vix satis pericula edocentur. Hanc animi, sed non leviozem corporis generat cerevisia segnitiam, plenitudo gravis, oscitans membrorum languor, viscerum oppilationes, febres intermittentes, Leucophlegmatia, cachexia, morbi soporosi in cerevisiæ potatoribus, præsertim Zythopææ ministris frequentiora sunt mala. Igitur inter tot bonos, sævosque effectus videndum: quæ, quibus, & quando cerevisia conducat vel noceat?

§. LI. Ex cerevisiarum genere illas improbamus, quas vel parandi modus Cap. 2. vel ingredientium qualitates ignobiles effecerunt. Ad primam classem præter illas, quarum §. 30. & 33. meminimus, antiquorum cerevisiam ob lupuli defectum reponimus, præsertim si pravas aliunde qualitates contraxerit. De hac intelligendus est Dioscorides: Zythus ex hordeo paratus movet urinam, renes & nervos lædit, & præcipuè cerebri membranis noxius est, & elephantiasm causat. Julius Alexander, & Eoban. Hæssus hæc nocumenta in nostram cerevisiam derivant:

Renibus, & nervis, cerebròque hic noxius humor

Sapè etiam lepræ semina fæda jacet.

Sed erroris illos arguit Horstius Senior loc. cit. nam quotus quisque nunc Medicorum est, qui in Germania veram elephantiasm vidit? in-

incognitus ferè morbus est, & ipsius *Galen*i testimoniò Germanis rarissimus. Durior etiam in antiquorum fortè Zythum fuit *Dioscorides*, & endemium ægyptiis morbum ex esu carnis asininæ, ferinæ salitæ, aut potiùs Nilaticis, amarisque aquis apud *Plinium lib. 31. cap. 4.* dependentem, in innocentem antiquorum Zythum coniecit. *Hippocrates* certò benignior fuit, pluribus in locis Zythi meminit *lib. de rat. vict. in acut. lib. de affect. §. 47.* & in specie *lib. 2. de natur. mul. §. 103.* puerperis ex partu debilibus præscripsit.

§. LII. Ingredientia prout ipsa sunt multiplicia, ita diversas cerevisiæ imprimunt qualitates. Singula ordine, quò cap. 1. posuimus, persequar: Character bonitatis cerevisialis est, si citò renes pertranseat; hoc efficit, quæ subtiliores aquas recipit: proptereà *Hoffmannus opusc. phys. chym. de aqua Med. univers. §. 22.* laudat cerevisiam *Li-beginensem* in Nephriticis, & biliosis vix par habere remedium, quoniam aqua, ex qua coquitur, ferè incorruptibilis est, & sponte cum maltho fermentationem subit. Vituperat econtra cerevisias *Hallenses*, & prope *Thermas* elaboratas propter aquas mineris fætas, ventrem & vesicam indurantes; attamen dicam, quod res est: quamvis cerevisia, quam pura conficit aqua, omnibus anteponatur: nihilominus licet nonnunquam deterior aqua fuerit, salubrius est illam in cerevisiam excoquere, quàm sibi relictam bibere. Confirmat sensum nostrum *Plinius lib. 31. cap. 3.* dum ait: *ante omnia damnantur aqua amara, atque salmacidæ: in desertis rubrum mare petentes, additâ polentâ utiles intra duas horas faciunt, ipsaque vescuntur polentâ: ex quo infert Listerus loc. cit. in schol. en origo cerevisiæ ad tollendum incommodum aquarum quarundam vitiosarum!*

§. LIII. Aquas sequitur triticum, potentissimum quotidiano panis usu alimentum *Hippoc. lib. 2. de vict. rat. cap. 15.* *Sebizius* monet, quòd ii, qui pane similagineo quotidie vescuntur, exercitationi corporis studere debeant, aliàs obstructions inducit: ergo triticeis cerevisiis non utantur juxta *Hoffmannum Med. syst. tom. 2. pag. 80.* qui ventriculum habent infirmum, ut infantes, senes, in ærore, & animi morbo confecti, maximè hypochondriaci cum alvo adstricta, & flatulenta; nam:

Pabula triticeæ frugis malè cruda coquuntur

Robur ab artocopo condita majus habent.

Nihilominus emolliunt, & humectant multum triticeæ cerevisiæ: & ideo fortè *Dolans* in incubo commendat. Sed quia paucum lupulum suscipiunt, dulcedo illarum, præsertim si recentius, & solitò plus bi-

bantur, facîle acefcit, & neque per alvum; neque per urinam fecedere finit. Mulierculæ quædam noſtræ has ſuas delicias abundè luunt, & sæpè ſpasticas viſcerum contractiones, ſitim, tormina, Iſchuriam, ſtranguriam, & nephriticòs, hyſtericòsque affectus reportant. Præ cæteris verò cereviſia duplicata fugienda eſt:

- - - *nîl ſpiſſus illâ*

Dum bibitur, nîl clarius eſt, dum mingitur, unde

Conſtat, quòd multas fæces in ventre relinquat. Nequit enim facîle minimos viſcerum, vaſorùmque lacteorum mæandros permeare, hæret, & sæpè ſtagnat, putreſcit: hinc patet elegantiores, quàm veriores eſſe in ordine ad ſcopum medicum verſus illos:

Laudatur vinum ſimplex, cereviſia duplex:

Eſt bona ſimplicitas, nec mala duplicitas.

§. LIV. Hordeum alimentum eſt tenue, medicamentofum, alvum leniens, Diureticum, anodynum, & mulcens acria quævis: unde in febris ardentibus, ſiti, ptyſi, hectica, rheumatismo &c. apud *Sydenhamum* & alios uſurpatur. *Hipp. lib. 2. de vict. rat. §. 6.* inter frigida, & ſicca reponit: ſed benè *Eobanus loc. cit.* cum explicat:

Hordeæ deſiccant benè fricta, ſed humida coctis

Vis erit, atque minus roboris inde venit.

Propter ſingulares hæce vires meritò & antiqua, & hodierna conſuetudine ubique locorum præ reliquis frumentis copioſius in cereviſias excoquitur. Nec obſtat, quòd *Galenus* dicat: *hordeum parùm coctum ventofitates efficere, opilationes verò ex atonia, ſi meliuſculè bulliet.* Hoc & ego à crudo fieri præſertim in phlegmaticis concedo: ſed per braxationem cruditas multùm evaneſcit: ſi aliunde non peccetur. Non omnium tamen hordeacearum cereviſiarum eadem virtus eſt, ſed pro diverſitate modi parandi diverſa: *hordeaceo-alba* magis diluendo temperat. *Fuſca* propter toſtum fortiùs hordeum minùs laxat. *Aërea*, & *Martia* laborioſos juvant, & ſemen augment. **Einhoc** quorundam magis calefacit, ſitim intendit, inebriat citiùs. Sed noſtra nullius valoris eſt §. 41. quare potiùs è foro rejicimus, partim ob craſſitiem, partim, quòd illius compositiones plerùmque arcani inſtar occultentur, & sæpè ex repugnantibus rebus conficiantur.

§. LV. Avena in ſorbitione juxta *Hipp. lib. 2. de Diæt. §. 2.* humectat & refrigerat: unde in acutis ſub Diætæ tenuis nomine ejus juſcula porriguntur: abſtergunt enim, & acre ſuâ gelatinâ demulcent

ma-

magis, sed minùs hordeò nutriunt. Celebre in *Dispensatorio Viennensi* est Decoctum avenæ *Loweri*, de quo videatur *Bromographia Joan. Franci*. profectò nihil magis scorbuticos, phytiscos, aut hæcticos æstus temperat, humectat, stricturas tollit: & hæc genuina est ratio, cur tanti apud nos *Hornensis* cerevisia æstimetur: sed, quamvis avenæ, & tenuitatis titulò commendari mereatur, culpanda tamen aqua est turbida, ex qua solet excoqui, cujus ratione nonnulli phlegmatici, aut Melancholici se tormina retulisse putant: sed moneo hoc in casu, errorem *causæ non causæ* perfacilè irrepere; solent enim fortiter æstare, qui illam concupiscunt: hinc insensibili transpiratione læsâ non cerevisia solùm, sed quodvis etiam aliud potulentum eadem mala causare potest.

§. LVI. Lupuli flores apud Hermannum crassa, & viscida incidunt, per sudores, & urinam expellunt, hypochondriacis, febribus chronicis, hydropi, vermibus, scabiei, aliisque cutaneis affectibus medentur. *Fiera* hoc nobis Epigramma scriptum reliquit:

*Si lupulum oblectant antra, & nemorosa salicta,
Hoc facit, ingratos it satis ut Medico:
Viribûs hinc bilem, calidumque arcere cruorem
Est potis, hunc calida, & febris anhela timet.
Gratia si magna est lupulo, tua noxia major
Est Medice, hoc sanctum qui malè nôris olus.*

Non ineptè igitur moderni agunt, qui lupulò cerevisiam condiunt, ut viscositatem demant, & in longius tempus conservent: sed & hic aurea valet regula: nè quid nimis. *Hoffmannus* ait: cerevisiam nimis lupulatam occupare caput: fors instar amarorum omnium vaporosorum apud *Wedelium theor. sapor. sect. 2. cap. 2. pag. 61. Jason Prædensis* metuit, nè talis cerevisia à grvida bibita epilepsiam, & animi stoliditatem fætui tenello, aut abortum pariat, juxta illud *Hipp. lib. 1. de morb. mul. cap. 42. tex. 2.* si gravidæ acre quid, aut amarum ediderint, vel biberint præter consuetudinem, fætum perdunt. Verùm Viennenses mulieres non habent, quod metuant, satis benevolos sexui suo nactæ sunt Zythopæos, parcò lupulò cerevisiam, præsertim triticeam condiunt.

§. LVII. Ex hætenus dictis satis opinor, & specialius constat, quæ cerevisia, & quibus profit; sed ut totam doctrinam in compendium deducam: comprehendere opus est diversum fibrarum, humorumque statum cum varietate cerevisiarum, ut genuina resultet indi-

catio. Dum oscillatio partium fortiùs urget, aut humorum effervescens in calorem propensio ab acrimonia præprimis alcalina, & putrefaciente ortum trahit, cerevisiam, sed pro diversis causæ oscillantis, & irritantis gradibus diversam approbamus; nimirum *primò tenuem* in morbis acutis, & repletionibus; paululum enim plus in recessu habet, ac pura aqua, citò in sanguinis circulum rapitur, & facile secedit: quare apud *Hoffmannum Med. system. tom. 2. pag. 343.* Mulieres ab hysterica passione præservat. Et apud *Simon. Sethi lib. de cib. facult.* multos à morbo sacro, & crapula liberat. *2do mediocris* in pueris, juvenibus, biliosis, hæmophyti, ptyfi, exulcerationibus internis, hæctica, nephritide, calculo, aut scorbuto rancido, aut similibus imminentibus morbis laudem sortitur. Tandem *3tio crassam* exercitatis, Venatoribus, bellatoribus, rusticis, & fabrilibus operibus, servilibusque assuetis commendamus; fortis enim fibrarum motus fortiorièget pabulò: educati in silvis ferarum more antiquitus Germani etiam Zythum salubriter tulerunt. Verùm enim verò specialior ubique selectus cerevisiarum ex dictis hauriendus est.

§. LVIII. Contrà, dum fibra laxa cum spissitudine, Plethora, vel inertia humorum conjuncta est, ut in infantibus, senibus, phlegmaticis, non assvetis, tempore austrino &c. cane pejus, & angve cerevisiam fugere consulo, præsertim crassam, quæ fortiter inebriat, & glacie gelida pro potu ordinario, aut nimium usurpatur: nè vim cerebro, nervis, & visceribus inferat, præcordiorum distensiones, anxietates, asthmata, flatus, polyposas concretiones &c. §. 50. incurabilia sæpè mala producat, *Hoffmann. opusc. med. de aqua med. univers. §. 20.* & passim aliis in locis.

§. LIX. Tempus, quò maximè cerevisiæ usus viget, æstas est, præprimis, si minùs suum Vineæ pensum persolverunt: Sed cave vacuò ventriculò, & matutino tempore insvetus bibas. Neque diuturnitate evanescentem, nec recentem nimis, seu fermentantem adhuc, indefæcatam, aut lixivii instar crassam ingurgita, fæces priùs deponi sine, *Medium tenuè beati*, ætatis mediæ cerevisia est optima, quæ tamen Viennæ rarissimè invenitur §. 29. recens scilicet plùs nutrit, sed morbos §. 58. strangurias, calculos, & colicas periculosas inducit, quod optimè elucescet, si differentiam, quæ recentes inter, & diuturno tempore separatas fæces intercedit, geminis veritatis argumentum historiis corroboremus. Ipse ego Pragæ funesto interfui spectaculo, ubi sartor juvenis, cum socio simili, tenui pro pignore certans, unò tractu mediam pinetam (hujatis mensuræ tres facile sextarios) fæcum petulanter exhaustit, & desuper tam enormes ven-

tris

tris inflationes, cruciatus, & tormina perpeffus est, ut intrà triduum mors in pignus accesserit.

§. LX. Priori contrariam narrat historiam *Philip. Salmuth Archia-
ter Anhaltinus observ. Med. posthum. cent. 2. observ. 94.* Andreas Pock noctu
dura siti pressus, ad eam depellendam surrexit, & citatò cursu ad vascu-
lum, in quo fæces cerevisiæ collectæ erant, se contulit, reputans ce-
revisiâ esse, & unò tractu ad mensuram ferè illarum exhaustit, ne-
que errorem percepisset, nisi uxor illius manè fæces barbæ adhæren-
tes conspexisset, & ipse postmodum eas inter dentes deprehendisset:
ast nihil mali inde advenit. Si tam diversos ejusdem causæ eventus
perpendo, non alia mihi firmior occurrit, quàm, quòd priores fæces
recentes fuerint, & in corpore fermentando tam tragicos luserint ef-
fectus: posteriores è contra maturæ satès omnem quasi fermentando
vim amiserint, cum primis si aliunde in corpore nulla priùs saburra
latitavit, constat enim: vetustas etiam vini fæces assumptas nihil præ-
ter alvum laxatam reddidisse.

§. LXI. Culpavimus indefæcatas cerevisias, sed neque illæ, quæ
diurturnitate vappidæ fiunt, laudem merentur; orbus sale, & spiritu
liquor quid, nisi fæcore suo æconomiam nostram destruet? at de acef-
cente cerevisia alia est Disputatio: Communiter post *Sylvii & Willisii*
fulmen, acida tanquàm inimicissima corpori diris devoentur. Sanè
Listerus loc. cit. mitius cum his agere videtur; ejus verba sunt: *Ipsa cere-
visia æstate mediâ confecta protinùs nobis invitis acescit: Neque ideo displicet,
aut minùs salubris est. Nam in plerisque Angliæ regionibus in ipsa cerevisiâ
confectione populatim certum acorem subitarium variis artificii accelerant,
quem nostrates Blenking appellant, nempe ad salubritatem, ut vulgo creditur,
conciliandam. Certò illa ratione & Stomacho concoquenti minùs laboris facessit,
& valde diureticum est.* Scilicet à salis hordei essentialis per minima disso-
lutione, ipsa cerevisiæ visciditas corrigitur, & sanguis spissus resolu-
tur, si experimentis *Boerhaveanis inst. chym. tom. 2. part. 2. process. 39. n.
18.* credere fas est. Unde *Placotomus* acidas leviter cerevisias iis conce-
dit, qui crassis succis abundant.

§. LXII. Oppones imò illud scholæ *Salernitanæ*: *Non acidum sa-
piat &c.* §. 35. 2do acida nervosis, & teneris partibus inimica sunt, ut
patet in infantibus, hysteris &c. *Resp.* nos acidam, seu potiùs suba-
cidam cerevisiam non nisi in biliosis, & ob stricturam ex sanguine in-
carcerato humorum crassitie laborantibus concedimus: secùs iis, qui
aliundè acidum ex ventriculo eructant, quemadmodum hypochon-
driaci, & infantes solent: Deinde cerevisiam fortiter acidam omnibus
denegamus, nisi fortè quis eadem ratione, quâ spiritum nitri, sa-
lis

lis &c. in nonnullis casibus propinare velit: Sed ingratitude liquoris repugnat.

§. LXIII. Ex quibus omnibus per modum conclusionis cum Hoffmanno *Med. syst. tom. 1. pag. 366.* tanquam ex effectu colliges: Illam cerevisiam usui humano esse convenientissimam, quæ nec gravat caput, nec in ventriculo acescit, nec hypochondria inflat: Sed quæ modicè calefacit, aperit, nutrit, facillè secedit, & reliquas habet proprietates, quas §. 35. adduximus: Ubi verò hisce destituitur, vel interposito vini usu, vel aliis remediis tum ab ipsis Zythopæis, tum à Medicis corrigi solet. Illi aut cum lupulo, aut cum fermento multa convenientia, sed sæpè etiam dolosè lixivio cerevisiæ adiiciunt: Sic *Hornensi* prudenter addunt cremorem tartari, *Vinaceæ* vinum, *Einbock* melicratum, aliis alia, v: g: cortices citri, absinth. salv. lavendul. helen. flores sambuci, baccas lauri, Juniperi &c. Quare apud *Placotomum* prostant *Wermuth*, *Rosmarin*, *Galben*, *Lavendel*, *Alant*, *Bier* &c. quarum omnium vires ex materia Medica petendæ sunt.

§. LXIV. Nonnulli apud *Schræderum lib. 4. cap. 39.* terebinthinam in cerevisiam infundunt, atque simul defervere sinunt pro potu ordinario in præservatione à calculo, viscerumque obstructionibus: Sed ego minùs approbo; nam ob spiritum ardentem Therebinthinæ per fermentationem in cerevisia extricatum, caput magis infestat, & caco-stomachos præsertim in tenerioribus est, aliunde solitum in nephriticis symptoma: Vide *Wedel. amenit. mater. med. lib. 2. sect. 1. cap. 4.* Pejor illorum mos est, qui adjecto sale communi excitatæque siti potatores alliciunt: Aut rosmarinò sylvestri &c. inebriant. Pessimè verò decipiunt, qui loliò, vel hyoscyamò lædunt; nàmque plebs ex temulentia bonitatem liquoris mensurat, & sæpiùs repudiat, quas melioris conscientia Zythopæus excocxit cerevisias, ità nempè decipi vult mundus, quid enim ab emptis, potisque venenis præstolabitur? lolium præprimis sive pani, sive cerevisiæ misceatur, capitis infert dolorem, oculorum caliginem, veternum non hominibus infestum magis, ac brutis. Anno 1342. prope Tigurim tantum lolii voravit equus, ut veterinò sepultus, & excoriatus sit: Verùm post somni consummationem equus sine pelle cum ingenti incolarum stupore domum rediit, *Becclerus cynos. mater. med. volum. 3. pag. 198.*

§. LXV. Ex Medicis olim jam *Avicenna lib. de remov. nocum. in regim. sanit. tract. 5. cap. 18* Mauris suis commendavit potum ex frumento cum ruta, origano, & cinnamomo. Apud Septentrionales Medicos celebris est cerevisia antiscorbutica *Timai in epist. lib. pag. 428.* ad cujus imitationem alia cum summitatibus pini, fol. cochleariæ, rad-

rad. lapat. acuti &c. parari potest : Si *antihypochondriacam* desideras, sequens est :

R. rad. cichor.	-	-	-	℥iv
Helen.	-	-	-	℥ij
Herb. scolopend.	-	-	-	M vj
Card. Bened.	-	-	-	M iij
Bacc. Junip. rec.	-	-	-	℔ ij

Jncis. & contus. Supertundantur 30 mensuræ.

Pro *cerevisia stomachica* hæ species servire possunt :

R. Herb. absinth.	-	-	-	℔ jß
Card. Bened.	-	-	-	
Rorismar.	-	-	-	aa ℥iij
Rad. caryophyl.	-	-	-	℥iv
Cortic. aurant.	-	-	-	
Citri	-	-	-	aa ℥j

Fiat ut ante.

Ejusmodi cerevisias quivis artis Medicæ peritus ad beneplacitum parare poterit, dummodo non recentes, sed siccatas herbas, nè corruptionem cerevisiæ inducant, receperit, & calenti à coctura liquori conjunxerit, ut unâ fermentationem subeant. Tandem sopito fervore eximuntur species, cerevisia verò pro quotidiano usu in vitrum stillâ longâ decidens infunditur; quam grâte spumantem tibi, Lector Benevole, hodie propino: Admove, difflatâ spumâ ad votum conspicuam bibe, sed propensò in me animò, & *salubriter*: memor scilicet *Salermitani* moniti:

De qua potetur, stomachus non inde gravetur:
Proficiat.

F I N I S.



